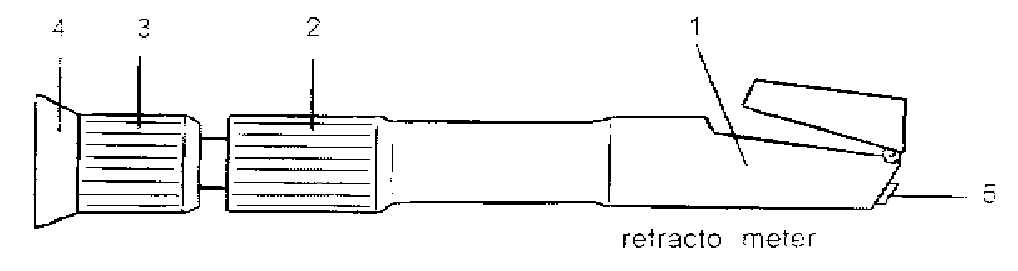
### WERKKAART: Suikergehalte meten

##### Inleiding

#### Met behulp van een refractometer kun je het suikergehalte van een product bepalen. Het suikergehalte wordt weergegeven in ‘’graden Brix’’ (° Brix). Dit is te vergelijken met %. De Refractometer heeft een schaalverdeling van 0 – 50 (rechter kolom) en 50 – 100 (linker kolom).

**Werkwijze:**



#### 1. prismahouder 3. scherpstel-ring 5. lichtvenster

#### 2. keuze-ring 4. oculair

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | Smeer met je vinger wat product op het glas(1)  *Let op geen stukjes!* | Afbeeldingsresultaat voor vinger |
| **2.** | Kijk door de refractometer bij (4) en richt deze horizontaal naar het licht. |  |
| **3.** | Draai aan de keuze-ring (2) tot je de juiste schaalverdeling hebt. Draai aan de scherpstel-ring (3) tot je een helder beeld hebt. | Afbeeldingsresultaat voor refractometer aflezen11°Brix (graden Brix). |
| **4.** | Maak de refractometer goed en voorzichtig schoon met een vochtig vaatdoekje. En droog goed af.*Let op: nooit onder de kraan houden!* |  |